



Merkblatt¹

Die Wildkammer ²

An Räume, die der Lebensmittelherstellung dienen, werden gewisse hygienischen Grundanforderungen gestellt. So auch an eine Wildkammer, die der Gewinnung von Wildbret dient.

Um hygienische Arbeitsgänge zu ermöglichen, gehören dazu eine dem Arbeitsumfang entsprechende angemessene Konzeption, Raumgröße sowie Instandhaltung.

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstung müssen gründlich gereinigt sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden können. Bereiche, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen aus einem hierfür geeigneten Material sein und eine möglichst glatte, leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen.

Bauliche Anforderungen

- Bodenbelag – wasserundurchlässig und leicht zu reinigen
- geruchs- und schädlingssicherer Bodenablauf
- Wände – abwaschbar, im Arbeitsbereich glatt
- Decken – sollten Kondensation, Schimmelbefall und Schmutzansammlungen nicht begünstigen und leicht zu reinigen sein
- Fenster sind ggf. mit Insektenschutzgitter zu versehen
- Türen – leicht zu reinigen, mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen
- Beleuchtung – ausreichend hell, gegen Beschädigung geschützt, z. B. durch Sicherheitsglas oder Acrylglasabdeckung

Inneneinrichtung

- Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, ausgestattet mit Seife und Einmalhandtuch, jeweils aus einem Spender, sowie einem Abwurfkorb
- Einrichtung zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit angemessener Warm- und Kaltwasserzufuhr
- Sterilisationsbecken (mind. 82°C), für Utensilien (Messer etc.), alternativ: ausreichende Menge bei mind. 82°C gespülter Utensilien vorrätig
- hygienische, für Lebensmittel geeignete Arbeitsflächen (Arbeitstisch, Schneidbrett)

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

² Erstellt unter Verwendung der

VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I und II

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) § 5 und Anlage 2

Tierische Lebensmittel-Verordnung (Tier-LMHV) §§ 3 und 4 in Verbindung mit Anlage 4 sowie ggf. §7 in Verbindung mit Anlage 5
Wildbrethygiene – Bildungs- und Wissenszentrum Aulendorf

- ausreichend Kühlraum und -leistung mit Überwachung der Einhaltung der Kühltemperatur (mind. ein für den Temperaturbereich geeignetes Thermometer)
- vom Arbeitsbereich und voneinander getrennte Lagerbereiche für Arbeits- und Schutzkleidung, Behältnisse und Verpackungsmaterial, Reinigungsmittel und -geräte

Arbeitsgeräte und Materialien

- sauber, intakt und leicht zu reinigend
- nur lebensmittelgeeignete, hygienische Behältnisse und Verpackungsmaterialien (keine Müllbeutel!)

Arbeitskleidung

- geeignete und saubere Arbeitskleidung
- empfehlenswert sind eine leicht zu reinigende Arbeitsschürze und -stiefel

Hygienischer Umgang mit Wild

- räumlich oder zeitlich getrennte Lagerung von Wild in der Decke / Schwarte sowie aus der Decke / Schwarte geschlagenen oder zerlegten Wildkörpern
- Messerwechsel zwischen verschiedenen Arbeitsschritten und bei Verschmutzung (gebrauchte Messer erst nach Reinigung und Sterilisation bei mind. 82°C wiederverwenden!)
- hygienische Lager- und Verarbeitungsbedingungen
- Einhaltung der Kühlpflicht (Großwild max. +7°C, Kleinwild max. +4°C)

Abfälle

- Aufbruch- und Zerwirkabfälle sind zügig aus der Wildkammer zu entfernen und bis zur sachgerechten Entsorgung in verschlossenen Behältnissen vor Witterung und unbefugtem Zugriff sowie Tieren geschützt zu lagern
- Abfallbehältnisse sind nach Gebrauch gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren

Weitere Hinweise zur Ausstattung und dem hygienischen Betreiben einer Wildkammer können dem Begleitheft „Wildbrethygiene“, erhältlich unter <https://fortbildung-lazbw.lgl-bw.de/lazbw/webbasys/index.php?dsnr=29&kathaupt=601&kathauptalt=60> entnommen werden.

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, E-Mail: veterinaeramt@lrasha.de